

**ЛИМОНОВА ЛИНЗЕР-КЕЙКОВ ТАРТА****Сладко тесто:**

330103	Брашно (меко за сладкарство)	1000гр.
180108	Маргарин Рор индустри- Драгсбек	650гр.
	Пудра захар	350гр.
	Яйца - цели	150гр.
180603	Набухвател бейкин паунтер БАКЕЛС .	15гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

Разбъркваме в миксера **Маргарин Рор индустри- Драгсбек** с пудра захар и добавяме едно по едно яйцата. Накрая добавяме брашното и **Набухвател бейкин паунтер БАКЕЛС** .

**Ричкрем кейк основа:**

180720	Ричкрем кейк	1.000гр.
	Яйца	350гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА	300гр.
	вода	225гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Слагаме в басана на миксера яйцата, олиото **Бунге бакерс КАНОЛА** и водата.
- След това слагаме **Ричкрем база**
- Разбиваме за 1 минута на първа скорост.

**Почистваме вътрешните страни на басана и разбиваме отново за 5 минути на втора скорост.**

**СГЛОБЯВАНЕ**

В кръгла форма слагаме сладкото тесто (паста флора) с дебелина 4мм и пълним с 120гр. **Лимон филинг БАКБЕЛ (КОД 180422)**

Добавяме 250гр. Ричкрем кейк и поставяме отгоре Лимон филинг БАКБЕЛ

Температура на печене \_\_\_\_\_

Време за печене: \_\_\_\_\_

За кейк: 170°C

45 минути

Като изсъхне, поставяме от горе с четка **Сапфир неутрално топло желе, което сме сварили.** (500гр. Сапфир неутрално топло желе с 500гр. вода)

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ ЛИМОНОВА ЛИНЗЕР-КЕЙКОВ ТАРТА**

Върху хрупкава линзер бисквитена основа, традиционен влажен кекс РИЧКРЕМ съчетан с ЛИМОНОВ КРЕМ сорт "ПОРОС". Известен сладкиш-печиво в Белгия.

Разновидности с други плодове на БАКБЕЛ (малини, диви ягоди и др.), обърнете се към АЛМА ЛИБРЕ.

**ВНИМАНИЕ :**







При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „анализи“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180720	<b>РИЧКРЕМ</b> Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват се пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180203	<b>ОЛИО КАНОЛА</b> Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавост на грисините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на грисините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
330103	<b>СЛАДКАРСКО</b> брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : грисини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбция на вода - waterabsorption: 60%
184015	<b>Масло БАУРАЛИЯ</b> 82%			82% масленост, от ПРЯСНО МЛЯКО. За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.	Много ароматно, натурално масло, от ПРЯСНО МЛЯКО от най - плодородния френски регион, региона на БРЕТАНИ. (затворен кръг производство)
180711	<b>ПАТЕ СУКРИ</b>			Основа за паста флора, тарти, бисквитки, хрупкави сладкарски основи и бескрайни други приложения.	Изключително хрупкави резултати с голяма трайност и богат вкус. Брашна със специална кокометрия и брашно от ЛУПИНА осигуряващи по природен начин ХРУПКАВОСТ.
180438	<b>СЛАДКАРСКИ</b> КРЕМ ЛИМОН			Готов за употреба лимонен крем за сладкарство с кремва кадифена нежна структура, уравновесен лимонен вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарти, лимонен пай и др.	Идеален крем за печене и замразяване. Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати. Смесва се идеално с плодове, плодови пюре, подправки, аромати и др. -100% вегетариански продукт.

По желание може да добавим 50-100гр.НОНА върху килограм тесто

192952	<b>Делипейст НОНА</b> <b>РАЧЕЛЕ 1500гр.</b> DELIPASTE NONNA RACHELE			<b>НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уюта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що приготвени домашни сладки и лакомии.	<b>Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)</b> е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ  <b>Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.</b>
--------	---	---	---	--	---

КОД	НАБУХВАТЕЛ ХЕРКУЛЕС	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
180603	Набухвател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа : - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%



По желание, може да добавим 50-100гр. НОНА върху тестото.

		Цена на едро без ДДС
192952	<b>Делипейст НОНА РАЧЕЛЕ 1500гр.</b> <small>DELIPASTE NONNA RACHELE</small>	

**НОВИЯ ДЕЛИПЕЙСТ НА ФАБРИ „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле)** представлява сладкарска паста, делипейст, който дава натурални аромати на масло, яйца, брашно и захар. Идеално балансиран продукт, на вкус и аромат, способен да предизвика традиционни сладкарски асоциации на домашната аура, мириса и уютта от прегръдката на баба, когато ни е черпила с току-що пригответи домашни сладки и лакомии.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) използван в производството на занаятчийския сладолед, открива нови вкусови тенденции в сладоледената гама, събуждайки вкусови спомени, скрити в паметта на всеки съвременен потребител.

Делипейст „NONNA RACHELE“ (баба Рачеле) е иноваторски сладкарски продукт, подходящ овкусител за всеки вид сладкарски кремове, глазури или друго. Използва се както всеки делипейст на ФАБРИ

Доза: от 20гр. до 100гр. върху кейкова или бисквитена основа, кремове, мусове, глазури или друго в зависимост от силата на аромати и вкусове които желаем за нашето изделия.








## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 180711**

### ПАТЕ СУКРИ

### **PATE SUCREE**

**Основа за паста флора, за кейк и кукиз.**

**Състав:** пшенично брашно, захар, пшенично нишеце, сладко брашно от лупина, емулгатори E472b, E472a, набухватели : E450, E500, E341, обезмаслено мляко на прах, аромати.

Може да съдържа следи от: яйца, соя или продукти от соя.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	359KCAL (1502KJ)
МАЗНИНИ	1,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	77гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	23,7гр.
ПРОТЕИНИ	7,2гр.
СОЛ	0,21гр.
ФИБРИ	3,3гр.

#### Приложение:

Готова смес за бързо приготвяне на паста флора или основа за чийзкейк с хрупкава и пухкава структура.

#### Начин на употреба-примерна рецепта:

	Основа за чийз кейк	Паста флора
ПАТЕ СУКРИ КОМПЛЕТ	1000гр.	1000гр.
МАРГАРИН	300гр.	450гр.
яйца	100гр.	50гр.
Вода (около)	50гр.	-

Разбърквате всички продукти заедно в миксера за 2-3 минути докато се хомогенизира сместа. Паста флора се пече на 170-180° за около 25-30 минути.

Забележка: сместа за чийз кейк трябва да се „дупчи“ като се постави в тепсията.

Опаковка : чувал 10кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код 180438

### Лимонов крем

**Сладкарска основа за производство на висококачествени сладки с лимонов вкус.  
Готов лимонов крем за сладкарство.**

**Състав:** Захар, вода, растителни палмови мазнини, царевично нишесте E1442, концентриран лимонов сос 2%, съгъстител E418, E401, средство за киселинност E330, коректор на киселинност E331, E509, оцветители E171, E160a, концентрат от лимон, аромати от лимон, консервант E202, емулгатор E433.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	288KCAL (1216KJ)
МАЗНИНИ	6,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	58,4гр
ПРОТЕИНИ	0,1гр.
НАТРИЙ	150мг.
ФИБРИ	-

- **Приложение:** Продукт готов за употреба, с кремova кадифена нежна структура, уравновесен лимонов вкус, с неограничени възможности за производство на много различни сладкиши като тарты, лимонов пай, кули, милфейг, пълнежи, кремове, мусове и др.
- Бърз за употреба, лесен за производство, винаги с висококачествени и стабилни резултати.
- Смесва се идеално с плодове, плодови пюрета, подправки, аромати и др.
- 100% вегетариански продукт.

#### Основна рецепта за лимонова тарта:

1. Вари се на слаб огън докато започне да се вари (90 оС).
2. Пълните предварително приготвена тарта или слагате по чаши. Оставете за 20 минути на стайна температура.
3. Поставете в хладилника поне за 3 час.
4. Гарнирайте с маренга или с декор шоколад.

Опаковка : кофа бк.

Чисто тегло : е 6000гр.

Произведено във Швеция . - BAKELS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране :

Максимална препоръчителна температура: 6° С.

След отваряне на кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа. НЕ СЕ ЗАМРАЗЯВА



**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

### Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени  
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия**

### RICHCRÈME BASE BASE

**Състав:** Захар, пшенично брашно, нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глутен, сол, аромати, яйца на прах.

Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

**Приложение:** Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180203

**Бунге бакерс КАНОЛА олио****BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши. •

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

**Ideal for all confectionery and bakery purposes.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 218гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

**Характеристики:****Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

**Чисто тегло: 17,45 lt. €**

Производител: USA – CANOLA OIL.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.****Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София .....

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



Код: 330103

### БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

**ВЛАГА 14%**

**ГЛУТЕН минимум 26%**

**ПЕПЕЛ 0,55%**

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 89-99

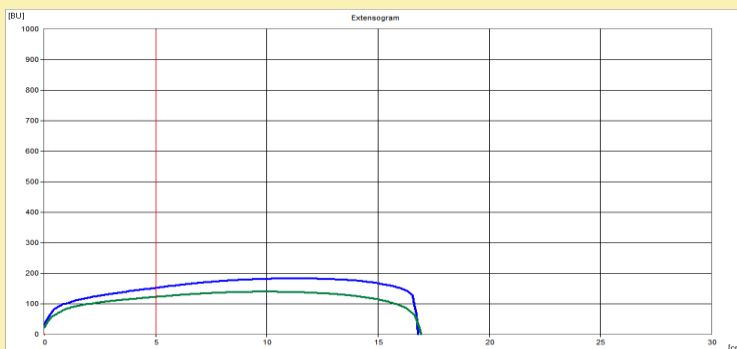
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД







**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 184015

**Екстра драй масло 82% Бретански**

**Прясно масло 82% масленост.  
(отпрясно мляко)**

Идеално масло за

бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**Състав: масло от прясно мляко, масленост 82%**

Без консерванти или допълнителни съставки.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	745KCAL (3060KJ)
МАЗНИНИ	82гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	55гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	< 1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,6гр.
ПРОТЕИНИ	0,7гр.
НАТРИЙ	0,07гр.

Без GMO продукти

Алергени : Маслото е млечен продукт и съдържа млечни протеини и лактоза (млечни алерген). Името "масло" предполага тези алергени.

Опаковка : 10кг, 1к.

**ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ :**

За всяка готварска и сладкарска употреба. Идеално масло за бисквити, Кремове, мусове, дребни сладки, петифури, козунаци и други сладкиши.

**ПРЕДИМСТВО :**

Много ароматно, натурално масло, ОТ ПРЯСНО МЛЯКО от най плодотворния френски регион, региона на БРЕТАНИ.

Произведено във Франция. BEURALIA: 13 BIS RUE DE L' AUBRAC 75012 PARIS

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при +6°C температура на сухо.

**Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕСИФИКАЦИЯ**

Код: 192952

**ОВКУСИТЕЛ – делипеист НОНА РАЧЕЛЕ**

**DELIPASTE NONA RACHELE**

**ПАСТА ЗА СЛАДОЛЕД и СЛАДКАРСТВО  
С ВКУС И АРОМАТИ НА ИЗПЕЧЕН ЗАХАР, БРАШНО, МАСЛО, ЯЙЦА**

**СЪСТАВ:** гликозен сироп, вода, захар от цвекло, натурални аромати, пиктин  
Натурални оцветители витамин Б (рибофлавин) и каротин-б.

**Опаковка :** 8бр. X 1,5 кг.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	294KCAL (1246KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	50гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
СОЛ	0,051гр.
АЛКОХОЛНИ ГРАДУСИ	0гр.

**Производител :** ФАБРИ - Италия

**Вносител :** АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

**Приложение:**

20-100гр. за 1 литър смес (кремове, мусове, база сладолед, бисквитена или кейкова основа, глазура или друго)

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

**Срок на годност:** виж опаковката

**Съхранение – транспортиране :** на сухо и тъмно при стайна температура.

**Прилага се подробна спецификация и анализи от производителя.**

София .....  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

